

C A R T A

7,00€		ENSALADA <i>de alga wakame</i>
9,00€		HUMMUS <i>de remolacha</i>
9,00€		GUACAMOLE <i>con totopos</i>
7,00€		EDAMAME <i>habas de soja al vapor con salsa de Yakiniku</i>
7,50€		EDAMAME FLAMBEADO
25,00€		TARTAR DE TORO <i>con mango y kimuchi</i>
25,00€		TARTAR DE ATÚN ROJO BLUEFIN
16,00€		TARTAR DE SALMÓN <i>con aguacate y tomate confitado en chile fresco</i>
19,00€		TATAKI DE SALMÓN <i>con salsa de anguila</i>
21,00€		CEBICHE DE LUBINA
18,00€		TIRADITO DE BUEY <i>flambeado con salsa ponzu</i>
17,00€		TEMPURA DE LANGOSTINO TIGRE <i>con mayonesa chili garlic, hoja de roble y vinagreta de miso</i>

BAO BUN · 2 unidades *Pan de trigo al vapor*

11,00€		COCHINITA PIBIL
12,00€		CARRILLERA DE WAGYU CON CURRY ROJO
11,00€		PATO EN SALSA HOISIN

GYOZAS · 4 unidades *Empanadillas al vapor acompañadas de salsa ajimoto*

11,00€		GYOZAS DE POLLO DE CORRAL
13,00€		GYOZAS DE GAMBA
11,00€		GYOZAS DE SECRETO IBÉRICO

SASHIMI · 6 cortes

20,00€		SASHIMI DE ATÚN
23,00€		SASHIMI DE TORO
16,00€		SASHIMI DE SALMÓN
18,00€		SASHIMI DE LUBINA
17,00€		SASHIMI DE VIEIRA
35,00€		SASHIMI VARIADO <i>tres cortes de atún, tres cortes de toro, tres cortes de salmón, tres cortes de lubina y tres cortes de vieira</i>

*¿No conoces algún ingrediente? Pregunta a nuestros camareros.
¡También puedes pedir para llevar! Las mesas se comparten entre clientes.*

NIGIRIS · 2 unidades

Bolitas de arroz con una fina lámina de pescado encima

- 6,00€ | SALMÓN
- 6,00€ | SALMÓN *flambeado con lima*
- 8,00€ | TORO
- 8,00€ | TORO *flambeado con tomate y chile*
- 8,00€ | TORO *flambeado con mostaza*
- 7,50€ | ATÚN
- 8,50€ | ATÚN *flambeado con foie*
- 7,00€ | LUBINA y *trufa*
- 7,00€ | LANGOSTINO *flambeado con aceite de sésamo y chalaca*
-

HOSOMAKIS · 8 unidades

Rollos de arroz con el alga por fuera

- 14,00€ | CRISPY TUNA ROLL *tartar de atún, aguacate, salsa de miso dulce y patatas paja*
- 17,00€ | SOYGRE MAKI *toro, aguacate y tanuki*
- 13,00€ | ATÚN ROJO y *mayonesa chili garlic*
- 11,00€ | SALMÓN y *queso cremosos*
- 13,00€ | LUBINA y *trufa*
- 11,00€ | LANGOSTINO y *mayonesa chili garlic*
- 16,00€ | TORO MAKI *mamenori de sésamo, ventresca de atún y spring onion*
- 15,00€ | FUTOMAKI DE SALMÓN TEMPURIZADO *con aguacate, coronado con tartar de salmón con salsa cremosa, edamame, sésamo tostado y spring onion*
-

URAMAKIS · 8 unidades

Rollos de arroz con el alga por dentro

- 14,00€ | DRAGON ROLL *salmón, tanuki, ikura y cobertura de aguacate*
- 17,00€ | TUNA ROLL *atún marinado, aguacate, queso cremoso, mayonesa acebichada y cobertura de sésamo*
- 15,00€ | GINGER ROLL *salmón, aguacate, salsa de anguila y foie caramelizado*
- 17,00€ | SOLOMILLO DE BUEY *con mango y queso crema cubierto de solomillo y foie caramelizado*
- 12,00€ | SALMÓN *con aguacate y cobertura de sésamo tostado*
- 12,00€ | POLLO CRUJIENTE *con mango y cobertura de pan de gamba*
- 12,00€ | LANGOSTINO *con edamame, mayonesa chili garlic y cobertura de cebollino*
- 12,00€ | CANGREJO *con aguacate, mayonesa y cobertura de sésamo negro*
- 14,00€ | VEGGIE MAKI *con espárrago verde tempurizado, aguacate y cobertura de tomate asado*
- 15,00€ | LUBINA SALVAJE *con cebolla tempurizada coronado con tartar de lubina y mayonesa acebichada*
- 17,00€ | EBI TEN MAKI *langostino tempurizado, aguacate, tanuki y tobiko*
-

POSTRES

- 7,00€ | TARTA DE CHOCOLATE *con helado de coco*
- 8,00€ | WAFFLE *con chantilly, crujiente de almendra, fresas y sirope de chocolate*
- 7,00€ | LEMON PIE
-



@GINGERFIZZBAR

V I N O S

B L A N C O S

D.O. SOMONTANO

18€ | 3€

Enate 234 CHARDONNAY

21€ | 3,5€

Enate Gewürztraminer GEWÜRZTRAMINER

D.O. RUEDA

18€ | 3€

Alcorta VERDEJO

21€

Tarsus VERDEJO

D.O. RÍAS BAIXAS

24€ | 4€

Pazo San Mauro ALBARIÑO

D.O.G.C. MOSCATO D'ASTI

21€ | 3,5€

Fiocco Di Vite MOSCATO BLANCO

R O S A D O S

D.O. SOMONTANO

18€ | 3€

Enate Rosado CABERNET SAUVIGNON

T I N T O S

D.O. CAMPO DE BORJA

25€

Tres Picos GARNACHA

D.O. CALATAYUD

18€ | 3€

900 Viñas GARNACHA

D.O. SOMONTANO

18€ | 3€

Sommos Merlot-Cabernet

MERLOT, CABERNET

D.O.C. RIOJA

18€ | 3€

Azpilicueta Crianza TEMPRANILLO

28€

Marqués De Vargas Reserva

TEMPRANILLO, GRACIANO

35€

Ysios Reserva TEMPRANILLO

D.O. RIBERA DEL DUERO

21€ | 3,5€

Quinta De Tarsus Crianza TINTA FINA

24€

Conde San Cristobal TINTA FINA

30€

Pago De Capellanes

TEMPRANILLO

45€

Pago De Carraovejas

TINTA FINA, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT

C H A M P A G N E

55€ | 9€

Mumm Grand Cordon

50€

Ayala Brut Majeur

55€

Moët & Chandon Imperial Brut

65€

Mumm Grand Cordon Rosé

65€

Veuve Clicquot Yl

80€

Bollinger Special Cuvée

* Todos los vinos contienen sulfitos.

ALÉRGENOS

TODO NUESTRO PESCADO LO COMPRAMOS FRESCO, LO LIMPIAMOS Y LO ULTRACONGELAMOS A -70°C

ENSALADA DE ALGA WAKAME	<i>Sésamo</i>
HUMMUS	<i>Sésamo</i>
GUACAMOLE CON TOTOPOS	
EDAMAME	<i>Soja y sésamo</i>
EDAMAME FLAMBEADO	<i>Soja, pescado y sésamo</i>
TARTAR DE TORO	<i>Pescado, soja y frutos de cáscara</i>
TARTAR DE ATÚN BLUEFFIN	<i>Soja, mostaza, frutos secos, pescado y sésamo</i>
TARTAR DE SALMÓN	<i>Huevo, pescado, mostaza, gluten, soja y sésamo</i>
TATAKI DE SALMÓN	<i>Gluten, pescado, soja y sésamo</i>
TIRADITO DE BUEY	<i>Soja. NO puede tomarlo una embarazada</i>
TEMPURA DE LANGOSTINO	<i>Mostaza, huevo, pescado, soja, crustáceos, gluten</i>
CEBICHE DE LUBINA	<i>Pescado</i>
BAO COCHINITA	<i>Gluten, huevo y soja</i>
BAO CARRILLERA	<i>Gluten, leche y apio</i>
BAO DE PATO	<i>Gluten, pescado, soja, mostaza y sésamo</i>
GYOZAS SECRETO	<i>Gluten, huevo, soja y sésamo</i>
GYOZAS POLLO	<i>Gluten, huevo, soja y sésamo</i>
GYOZAS GAMBA	<i>Gluten, crustáceos, huevo, soja y sésamo</i>
CRISPY TUNA ROLL	<i>Pescado, soja y dióxido de azufre</i>
SOYGRE MAKI	<i>Gluten, huevo, pescado, soja, mostaza y dióxido de azufre</i>
TORO	<i>Pescado, soja, mostaza, sésamo y huevo</i>
HOSOMAKI ATÚN ROJO	<i>Pescado, soja, huevo y mostaza</i>
HOSOMAKI SALMÓN	<i>Pescado y leche</i>
HOSOMAKI LUBINA	<i>Pescado</i>
HOSOMAKI LANGOSTINO	<i>Crustáceo, huevo, soja y mostaza</i>
FUTOMAKI DE SALMÓN	<i>Gluten, , pescado, huevo, mostaza, soja y sésamo</i>
EBI TEN MAKI	<i>Gluten, crustáceos, huevo, soja, mostaza y sésamo</i>
SOFT SHELL CRAB MAKI	<i>Gluten, crustáceos, huevo, dióxido de azufre, soja, sésamo y mostaza</i>
GINGER ROLL	<i>Gluten, huevo, pescado, soja, sésamo y dióxido de azufre</i>
MAKI DE SOLOMILLO	<i>Gluten, huevo, soja, mostaza, sésamo y dióxido de azufre</i>
DRAGON ROLL	<i>Gluten, pescado, soja, mostaza, dióxido de azufre y huevo</i>
TUNA ROLL	<i>Pescado, soja, frutos de cáscara, sésamo y dióxido de azufre</i>
URAMAKI SALMÓN Y AGUACATE	<i>Pescado y sésamo</i>
URAMAKI POLLO CRUJIENTE	<i>Gluten</i>
URAMAKI LANGOSTINO	<i>Crustáceo, soja, huevo y mostaza</i>
URAMAKI CANGREJO	<i>Pescado, sésamo, huevo, soja y mostaza</i>
URAMAKI LUBINA SALVAJE	<i>Pescado, gluten y soja</i>
NIGIRI SALMÓN	<i>Pescado</i>
NIGIRI DE ATÚN	<i>Pescado</i>
NIGIRI TORO	<i>Pescado</i>
NIGIRI LUBINA	<i>Pescado</i>
NIGIRI DE LANGOSTINO	<i>Pescado y sésamo</i>
SALMÓN FLAMBEADO CON LIMA	<i>Huevo, pescado, soja, mostaza, dióxido de azufre y gluten</i>
TORO FLAMBEADO CON TOMATE Y CHILE	<i>Pescado, soja y dióxido de azufre</i>
LUBINA Y TRUFA	<i>Pescado y dióxido de azufre</i>
SASHIMI SALMÓN	<i>Pescado</i>
SASHIMI ATÚN	<i>Pescado</i>
SASHIMI TORO	<i>Pescado</i>
SASHIMI LUBINA	<i>Pescado</i>
SASHIMI VIEIRA	<i>Moluscos</i>
TARTA DE CHOCOLATE	<i>Leche, huevo, gluten</i>
WAFFLE	<i>Gluten, Leche, Huevo y frutos secos (se pueden quitar)</i>
LEMON PIE	<i>Gluten, huevo y leche</i>
SALSA DE SOJA	<i>Gluten</i>
SALSA DE MANGO	<i>Huevo, soja, mostaza y gluten</i>
SALSA ANGIUILA	<i>Soja, pescado y gluten</i>
SALSA PONZU	<i>Soja y gluten</i>
SALSA AJIMOTO	<i>Soja y gluten</i>
MAYONESA CHILI GARLIC	<i>Soja, huevo, gluten y mostaza</i>
SALSA MISO DULCE	<i>Soja</i>
WASABI	<i>Mostaza</i>

GLOSARIO

TÉCNICAS

CEBICHE	<i>Forma de cocinar el pescado marinándolo en cítricos. Es el plato nacional de Perú</i>
NIGIRI	<i>Bolita de arroz sobre la que se coloca una fina lamina de pescado</i>
HOSOMAKI	<i>Rollo de arroz con el alga por fuera</i>
SASHIMI	<i>Alimento cortado en lonchas</i>
TATAKI	<i>Marinar los alimentos en jengibre y vinagre, marcarlos brevemente a la plancha o con una llama y presentarlos cortados en fina láminas</i>
TEMPURA	<i>Fritura japonesa</i>
TIRADITO	<i>Interpretación japonesa del sashimi acompañado de una salsa, generalmente de cítricos</i>
URAMAKI	<i>Rollo de arroz con el alga por dentro</i>
BAO BUN	<i>Pan de trigo al vapor</i>
GYOZAS	<i>Enpanadillas de trigo al vapor</i>

PRODUCTOS

ALGA NORI	<i>Alga marina de color verde oscuro</i>
MAMENORI	<i>Lamina de soja que se utiliza para hacer rolls su textura es suave, delicada y se deshace en la boca</i>
MIRIN	<i>Vino de arroz</i>
SAKE	<i>Aguardiente de arroz</i>
TANUKI	<i>Harina de tempura crujiente</i>
TORO	<i>El toro es como llaman en japon a la ventresca del atún</i>
YUZU	<i>Cítrico japonés de sabor entre el pomelo y la mandarina</i>
SHICHIMI PEPER	<i>Condimento a base de 5 tipos de chile y piel de naranja seca</i>

SALSAS

CHIPOTLE	<i>Salsa de chile ahumado</i>
FURIKAKE	<i>Condimento a base de algas, pescados y vegetales secos y deshidratados</i>
KIMUCHI	<i>Versión japonesa del kimchi, salsa picante hecha a base de verduras encurtidas</i>
MISO	<i>Pasta hecha a base de soja fermentada utilizada para condimentar</i>
TERIYAKI	<i>Salsa japonesa a base de mirin, azúcar, soja y sake</i>
SALSA DE ANGUILA	<i>Salsa japonesa a base de caldo de anguila, mirin, azúcar, soja y sake</i>
YAKINIKU	<i>Salsa barbacoa japonesa</i>
PONZU	<i>Salsa hecha con soja, mirin, zumo de naranja y zumo de limón</i>
AJIMOTO	<i>Salsa hecha a base de shichimi peper y ponzu</i>